

「食の伝承マイスター」一覧

認証年度	団体名	対象となる「やまなしの食」	活動地域	活動内容
H00	山梨県食生活改善推進員連絡協議会	やまなしの食全般	県内全域	・活動目標の1つとして、「産地地産に努め、地域に根ざした山梨の郷土食を食事バランスガイドに取り入れ、次世代に伝える活動を全市町村協議会で進めます」を挙げ活動している。 ・各市町村ごとに郷土料理に関する事業を展開している。
	山梨県栄養士会	やまなしの食全般	県内全域	・県民の健康づくりを推進するために、郷土食や地域の食材を活用した料理の普及啓発を行っている。 ・「山梨県食事バランスガイド」の作成や「郷土食の食材を使った料理集」を発行し、県内全域での講習会等を行っている。 ・ホームページ「山梨の郷土食」コーナーでは、800点を越える郷土食や郷土の食材を使った料理が掲載されており、食文化の継承を実現している。
	甲府島もつ煮でみなさまの縁をとりもつ隊	島もつ煮	甲府市を中心に日本全国各地	・「B-1グランプリ」では、平成22年の全国大会及び平成23年の関東大会で「ゴールドグランプリ」を獲得。 ・「甲府島もつ煮マップ」の作成に加え、シンボルキャラクターの「とりもつちゃん」「えん丸くん」の着ぐるみを作成し、甲府島もつ煮の知名度向上を目指し活動を行っている。
	上野原せいだのたまじ本舗	せいだのたまじ	上野原市内及び近隣市町村	・イベント等で「せいだのたまじ」の販売をしている。 ・イメージキャラクター「たまじまる」は、イベント以外でも市内保育所の運動会等へも出陣し、上野原市のゆるキャラとして活躍している。 ・郷土料理「せいだのたまじ」を介し、市内外へ上野原市の魅力を広めるため、SNSなどを使って積極的な広報活動を行っている。
	山梨県立ひばりが丘高等学校うどん部	吉田のうどん	主に富士吉田市内	・地元スーパーで、吉田のうどん店舗（アンテナショップ）を運営。 ・新しいうどんメニューの開発をする一方、企業と共同開発した「吉田のうどんだしMAX」は「2017商業高校フードグランプリ」で特別賞を受賞している。 ・「吉田のうどんなび」(うどんマップのフリーペーパー)を年1回発行。最近では、東京を含めた市外の店を含め、HPやYouTube、SNSを活用した情報発信を行っている。 ・市の「吉田のうどん観光大使」に任命(H27.9)。
R1	のっふいプロジェクト(令和3年度をもって事業終了)	大塚にんじん料理	市川三郷町	・郷土食と行事食の保全、地域ブランド食である大塚にんじんの新商品開発、関連商品の首都圏への出荷、のっふいプロジェクト会議の開催、大塚にんじん収穫祭へ出展している。
	つくたべかん	みみ	富士川町	・郷土料理「みみ」を、旬の食材を使い、昔ながらの調理法で体験料理教室を開催している。県内外の来客者へ体験教室や料理の提供により広く伝えている。 ・食生活改善推進員会も伝承活動の一役を担い、増穂商業高校にて伝承活動を行った。大法師さくら祭り等でも「みみ」を提供し、さらなる郷土料理の伝承に努めている。
R2	南アルプス特産品企業組合ほたるみ館	ほうとう 小麦饅頭 太巻き寿司 ごころ柿 甲州味噌 県産果物のジャム	南アルプス市	・南アルプス市内の農産物から作られるジャムや味噌などの加工品を研究、製品化している。 ・施設内に設置された体験実習室では、小中学生や一般の方が実際にジャムや味噌などの加工品、小麦饅頭、ほうとう、太巻き寿司などの郷土食の調理体験をすることができる体験教室を実施しており、郷土食や地域の特産物加工食品の伝承活動を行っている。
	甲州市生活研究グループ連絡協議会	月の巻 ぶどうジャム (県産果物のジャム)	甲州市	・農家の女性たちが地域の活性化のために活動をしているグループであり、現在会員10名が所属している。 ・特産の甲州ぶどうを使って作られている伝統銘菓「月の巻」づくりを、毎年甲州ぶどうの出荷のはじまる10月に開催し、調理技術の伝承を図っている。勝沼町内で唯一「月の巻」を製造・販売している岩間へかりーの主人を講師に迎え開催している。 ・地域特産ぶどう(甲州、ベリーA)を使って、グループ員が講師となり「ぶどうジャム」作りを開催している。
	西桂町生活改善グループ結会	なんばん味噌	西桂町	・自分たちで栽培した書ばた大豆を使用したなんばん味噌作り等を行い、地域住民への「なんばん味噌づくり」の普及活動を行っている。 ・西桂町の発展や推進を図ることを目的に活動しており、講習会等を通して広く情報発信している。
R3	小淵沢町食と健康を考える会	手打ちそば ほうとう 巻き寿司 さんま飯 手作り味噌等	北社市	・設立より26年間、様々な事業展開を行っており、6事業部で活動を継続中である。 ・地元の小・中学校で「ほうとう」「巻き寿司」作りを指導。 ・道の駅にて「手打ちそば」実演・体験を実施しており、郷土食の普及啓発を行っている。さらに、行事毎に会員が集まり、行事づくりの研究・及び伝承活動を行っている。
	上野原和(なごみ)なかよクラブ	酒まんじゅう	上野原市	・2016年の設立以来、上野原市内で酒まんじゅう作り教室を開き、酒まんじゅうの調理技術の伝承に努めている。 ・全国各地のお祭りやイベントで酒まんじゅうの販売を行っている。 ・上野原市と連携して市のキャラクター「たまじまる」の焼き入り酒まんじゅうの販売や、イベントに参加している。
R4	江戸屋商店「踊る♪ほうとう学校」	ほうとう	笛吹市	・音楽に合わせてほうとう作りを教える体験教室を行っている。ほうとう作り体験を通して、山梨の食文化についても学ぶプログラムになっている。 ・修学旅行や校外学習での食育授業も実施している。修学旅行は、県外の学校の利用が多いが、県内の中学生と学生の遠征旅行でも利用されている。 ・テレビ番組にも取り上げられ、県外へ出張体験教室を実施する等、県内外に広く情報発信を行っている。
	宮田明美	やまなしの食全般(特にやこめ)	県内	・令和元年度「やまなしの食」新レシピコンテストにて、やこめパーカーを考案し最優秀賞を受賞。受賞をきっかけに、料理研究家として活動を開始している。 ・山梨県の郷土食や食材を題材とした学生向け漫画「やこめ君」を製作し、楽しみながら郷土食のことを知ってもらえるように、自身のSNSで発信中である。 ・FM甲府ラジオ「カラフルキッチン」にレギュラー出演中であり、郷土食の紹介や調理方法を発信している。テレビ出演の経験もあり、郷土食について広く情報発信を行っている。
R5	一般社団法人 山梨県調理師会	ほうとう	県内	・隔年で「食の祭典やまなし」を開催している。この祭典は、山梨の銘柄肉、富士の介、甲斐サーモン、ふじかわもちこ、大塚人参、あけぼの大豆、やはたも等々の山梨固有ブランド食材の種類や料理を知ってもらうための展示を行うとともに、コンクールを実施して調理師の技術向上を図る機会としており、日本料理部門、西洋料理部門、中国料理部門のほか「郷土料理部門」も設けている。
	依田萬代	ほうとう 豆豆腐とう	県内	・昭和51年山梨学院大学の副手として就任以来、調理学を中心に講義や実習において実習生を養成する傍ら、山梨の郷土料理「ほうとう」について研究してきた。「小豆豆腐とう」も研究対象として取り上げ、豊かな郷土食としての「ほうとう」の魅力発信し続けている。 ・代表的な郷土食「山梨の郷土食」には「みみ」「おざら」など「ほうとう」に関する郷土食を取り上げる他、多種多様な郷土食を紹介している。 ・「ほうとう」の原料である小豆について山梨県下の栽培歴の歴史的背景も調査しており、郷土食に多角的にアプローチしている。 ・県産食材を使った料理の開発や資料収集を行い、山梨学院大学や公益社団法人山梨県栄養士会のホームページに掲載し、広く普及に努めている。 ・退職後も、講演会や調理研修会を通じて、ほうとうをはじめとする郷土食を実践的に伝えている。
R6	ふる里のめぐみ株式会社	うすやき ゆば料理 やこめ 甘納豆のお赤飯 太巻き寿司 あけぼの大豆ご飯	県内	・うすやき、ゆば料理、やこめ、甘納豆のお赤飯、太巻き寿司、あけぼの大豆ご飯といった「やまなしの食」を弁当や食事で提供している。 ・南アルプス市内のイベントやお祭り等で弁当を提供している。 ・やまなし食育推進協議会に登録されている。 ・「特選やまなしの食を食べられる・買えるお店」に登録されている。 ・講演会や地元中学校での講話を通して、ジビエ活用について技術や知識を継承している。
	JPN野生鳥獣研究所	ジビエ料理(シカ) 大塚にんじん料理	県内	・鹿肉を原料として、地元の食材(大塚人参、甘々糖、ワインペースト)を練り合わせたワンナーの販売を行っており、大塚人参を練り合わせた鹿肉ワンナーの製造方法は特許を取得している。 ・農林水産省所管の「ジビエ活用コーディネーター」に登録されている。 ・「特選やまなしの食を食べられる・買えるお店」に登録されている。 ・講演会や地元中学校での講話を通して、ジビエ活用について技術や知識を継承している。